

MOSCATO OTTONEL B.

Documento aggiornato al: 23/02/2026, 22:33. CREA/SNCV ©2011-2026.

Cosultatore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 106 del 07.05.2022

Origine: Mizil Valea Călugărească - Romania

I-VCR 168



CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

| | |
|--------------------------------|---|
| Ubicazione | Centro Sperimentale VCR – Rauscedo – S. Giorgio d. Richinvelda (PN) |
| Forma di allevamento | Guyot |
| Portinnesto | Kober 5BB |
| Densità di impianto (ceppi/ha) | 3333 |
| Periodo di osservazione | 2012-2014 |

CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria: media
- ✓ Fertilità: media
- ✓ Produttività: poco inferiore alla media

IL GRAPPOLO

- 🍇 Grappolo: piccolo/medio-piccolo, cilindrico, compatto, a volte sono presenti una o due ali.
- 🍇 Acino: medio, sferoide con sapore moscato.



MOSCATO OTTONEL B. VCR 168

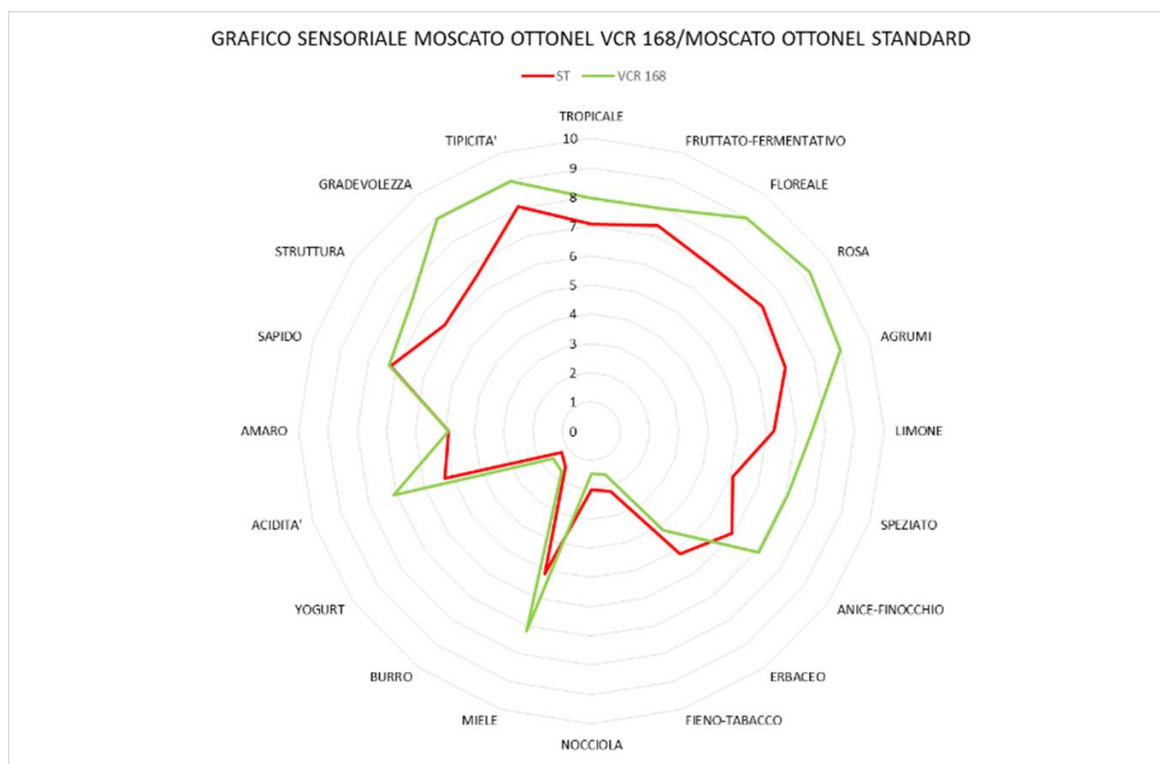
| <i>FASE FENOLOGICA</i> | <i>EPOCA</i> |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| Germogliamento | II-III decade aprile |
| Fioritura | III decade maggio-I decade giugno |
| Invaiaatura | II-III decade luglio |
| Maturazione | III decade agosto |

| <i>SUSCETTIBILITA' MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| Botrite | 1,06 |
| Oidio | 0,54 |

| <i>CARATTERISTICHE PRODUTTIVE</i> | <i>CLONE</i> |
|--|---------------------|
| Fertilità reale | 1,72 |
| Produzione per ceppo (Kg) | 3,43 |
| Numero grappoli/ceppo | 22,1 |
| Peso medio grappolo (g) | 155 |
| Peso medio acino (g) | 2,51 |
| Peso legno potatura (g/ceppo) | 680 |
| Indice di Ravaz | 5,04 |

| | <i>PARAMETRI ENOCHIMICI</i> | <i>CLONE</i> |
|--------------|--|---------------------|
| MOSTO | Zuccheri (° Brix) | 20,6 |
| | pH | 3,51 |
| | Acidità totale (g/l) | 4,1 |
| | Ac. Tartarico (g/l) | 3,16 |
| | Ac. Malico (g/l) | 0,91 |

ANALISI SENSORIALE



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il vino è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso spiccano i sentori floreali-fruttati con note di spezie; al palato si distingue per la freschezza, la sapidità e risulta elegante e fine. Le uve possono essere utilizzate in purezza per la produzione di vini da bere in annata oppure per vini frizzanti o spumanti dolci.

ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE

Pur adattandosi a diverse situazioni pedoclimatiche, predilige ambienti temperato-freschi con buone escursioni termiche, che contribuiscono a preservare l'acidità delle uve, accentuandone il corredo aromatico.